

KW 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Hähnchenbrustfilet ☉ Rahmsauce g Grünkern-Gemüse-Risotto i a	Kartoffelcremesuppe 3 l g Geröstete Sonnenblumenkerne Vollkornbrötchen a3 k a4 a2 a a1	Bio-Spiralnudeln a a1 Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) i y f Grana Padano 2 c g	Gemüse-Maultaschen i c g a a1 Gemüwestreifen und Brühe	Backfisch (Seelachs) d a a1 Joghurt Remoulade ☉ 11 j g Salzkartoffeln
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	Hähnchenbrustfilet ☉ Rahmsauce g Gemüse-Risotto	~ Kartoffelcremesuppe 3 l f Geröstete Sonnenblumenkerne ~ Kaiserbrötchen f	~ Spiralnudeln Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) y f ~ Granvegano	~ Kartoffelklöße c Gemüwestreifen und Brühe i	~ Panierter Seelachs f c d ~ Joghurt Remoulade ☉ 11 j Salzkartoffeln
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	Gemüsebällchen c Rahmsauce ∇ a a1 Grünkern-Gemüse-Risotto i a	Kartoffelcremesuppe 3 l g Geröstete Sonnenblumenkerne Vollkornbrötchen a3 k a4 a2 a a1	Bio-Spiralnudeln a a1 Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) i y f Grana Padano 2 c g	Gemüse-Maultaschen i c g a a1 Gemüwestreifen und Brühe i	Auberginen Schnitzel c a8 a1 Joghurt Remoulade ☉ 11 j g Salzkartoffeln
Salat/Rohkost		Karotten-Mais-Paprikasalat			Gurkensalat i
Obst/Dessert	Apfel ∇ ∞	Clementine ∇ ∞ z	Himbeerquark g	Eierpfannkuchen c a8 g a1 Kirschen	Banane ∇ ∞
Dessert (gluten- und laktosefrei)	Apfel ∇ ∞	Clementine ∇ ∞ z	~ Fruchtjoghurt laktosefrei g	Kirschen ~ Eierpfannkuchen c	Banane ∇ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- z Zitrusfrucht

- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 11 mit Süßungsmitteln

Eigenschaften

- ☉ unter Schutzatmosphäre verpackt ∞ Vegan
- ∇ Vegetarisch

Spiralnudeln und Penne verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität (außer in glutenfreien Speisen). Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisenangebot beruhen auf Angaben unserer Lieferanten. Die Übertragung von Allergenen kann in der handwerklichen Fertigung von Speisen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Falls Sie Fragen zu den Kennzeichnungen haben, sprechen Sie uns bitte an, Tel. 06131-30761-08 oder -06.